



2019 Hécula

Yecla DO, Bodegas Castaño (Bio)

Renouveau pour le plus célèbre des Mourvèdres

Description:

Depuis des années, l'Hécula est une valeur sûre et le vin le plus important de la région de Yecla. Avec son nouveau millésime, toutefois, la Bodega Castaño s'est complètement réinventée: sa nouvelle présentation et sa certification «bio» témoignent de cette renaissance réussie que nous célébrons avec cette offre spéciale.

Note de dégustation:

Pourpre profond aux reflets grenat. Bouquet frais et séduisant marqué par les fruits noirs, myrtille, mûre, cerise noire et sureau, sur des notes de prune confite et de bâton de cannelle, puis en arrière nez un souffle de chocolat aux raisins et de viande fumée. Juteux dans le palais équilibré, dominé à nouveau par les fruits noirs et bleus, avec des tannins parfaitement fondus dans le milieu de bouche puissant. De délicates notes florales mènent à la finale fruitée et veloutée.

Accompagne idéale:

Il accompagne idéalement les grillades, le cochon de lait et les boulettes de viande, mais également le poulet et diverses sortes de fromage.

Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:	Espagne
Région:	Yecla
Producteur:	Castaño
Notation(s):	Guía Peñín 90/100
Elevage:	6 Mois en Barrique
Viticulture:	Bio
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2025
Cépage(s):	100% Monastrell
Référence:	0641219

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Hécula

Yecla DO

Bodegas Castaño (Bio)

Origine:	Espagne
Notation(s):	Guía Peñín 90/100
Cépage(s):	100% Monastrell
Apogée:	jusqu'en 2025
Viticulture:	Bio
Elevage:	6 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.